

Menu de la maison

Amuse-bouche

***Vin d'orange « on the rocks »
ou Champagne Sélection Petite Maison***



**Ventrèche de thon confite à l'huile d'olive en salade gourmande jeux
de texture autour de courgettes multiples
relevées de copeaux de poutargue**

AOC Côtes de Provence Blanc, Domaine Longue Tubi 20170



**Poitrine d'un canard croisé rôtie, sauce brillante aux cerises
Etuvée de légumes verts à la vanille**

**Servie à part, la cuisse mitonnée pour une « pie » joufflue et dorée
aux navets confits au Banyuls**

AOC Luberon Rouge, Château Val Joanis « les griottes » 2015



Tarte sablée amandine et meringuée à la rubharbe

Sorbet à la fraise

AOC Clairette de Die « Méthode Traditionnelle »



Mignardises

60 euros hors boissons

98 euros toutes boissons comprises



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*